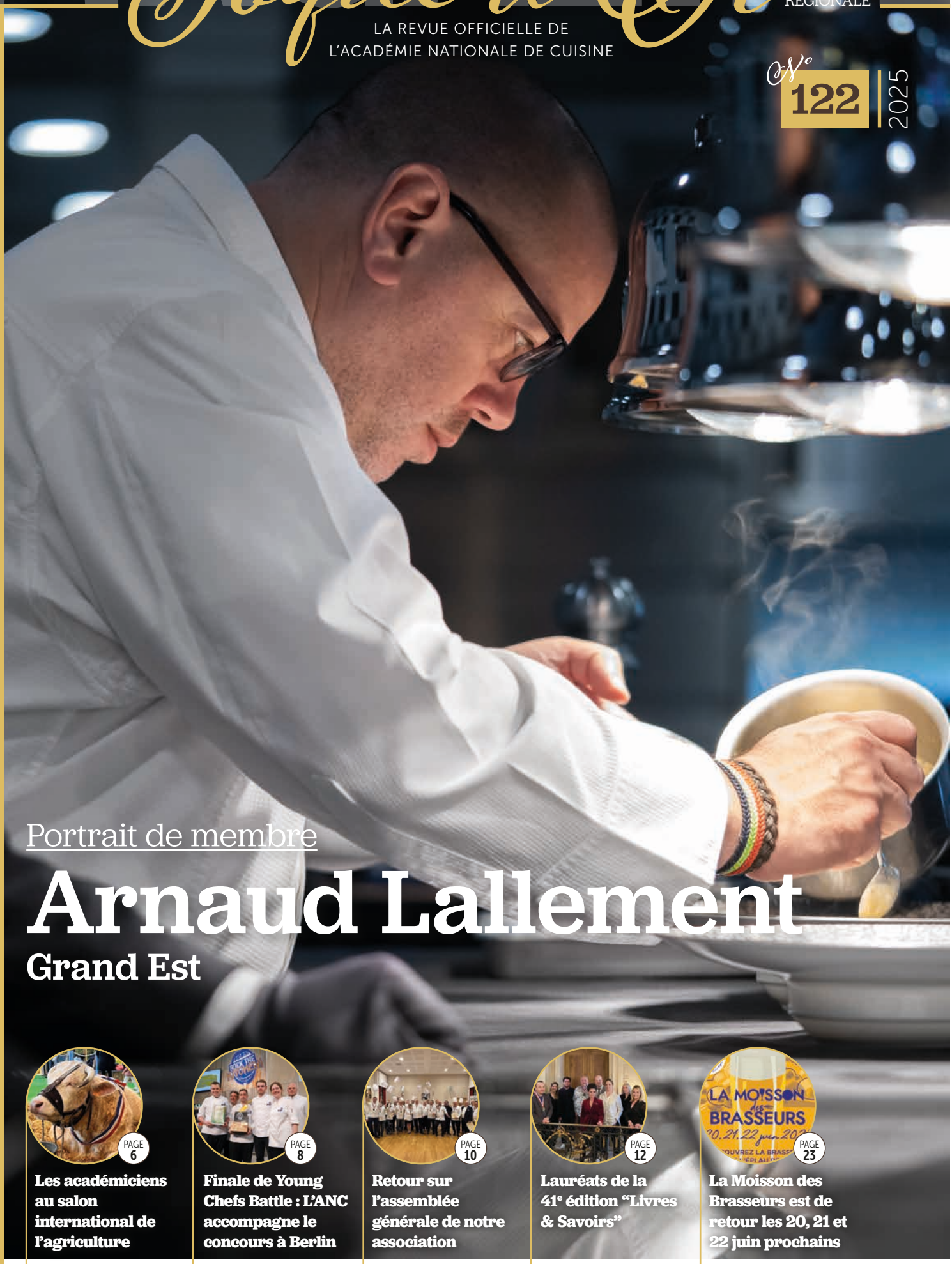
MAGAZINE

Toque d'Or

QUALITÉ
TRADITION
RÉGIONALE

LA REVUE OFFICIELLE DE
L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

N° 122 | 2025



Portrait de membre

Arnaud Lallement

Grand Est

PAGE 6

Les académiciens au salon international de l'agriculture

PAGE 8

Finale de Young Chefs Battle : L'ANC accompagne le concours à Berlin

PAGE 10

Retour sur l'assemblée générale de notre association

PAGE 12

Lauréats de la 41e édition "Livres & Savoirs"

PAGE 23

La Moisson des Brasseurs est de retour les 20, 21 et 22 juin prochains

L'AGNEAU IRLANDAIS

Le goût d'un terroir préservé !

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Origin Green IRELAND

Retrouvez nos recettes

Sommaire

LES NOUVELLES DE L'ANC **2**

L'Académie Nationale de Cuisine fait son carnaval avec l'EFS

L'ANC au concours Aimez la viande, Mangez-en mieux

L'ANC mobilisée pour le Repas dans le noir

Une quinzaine de nouveaux intronisés au Sénat

Les membres des Hauts de France au salon international de l'agriculture

Un repas caritatif et une soirée spectacle en faveur de l'association les christs ô cœur

Finale de Young Chefs Battle : L'ANC accompagne pour la première fois le concours à Berlin

24 janvier 2025, retour sur l'assemblée générale de notre association

Hazebrouck flambe pour le Championnat de France de cuisine sur Brasero deuxième édition

Direction Boulogne-sur-Mer, où l'ANC 62 Côte d'Opale a célébré, avec la ville et les Cents Cravates, une tradition bien ancrée : La Gainée

Lauréats de la 41e édition "Livres & Savoirs"

Assoconnect : Une adresse de site à absolument retenir pour les membres de l'Académie Nationale de Cuisine

PORTRAIT DE MEMBRE **18**

Entretien avec Arnaud Lallement

PAROLE D'EXPERT **24**

Déclaration d'activité, agrément, dérogation... Quelles obligations pour qu'elles activités ?

LES ÉCHOS DE LA PROFESSION **26**

La Grèce à l'honneur à Mulhouse

La Moisson des Brasseurs est de retour les 20, 21 et 22 juin prochains

Les Hauts de Loire accueille le jeune chef talentueux Arthur Peta et insuffle une nouvelle énergie culinaire au domaine 5 étoiles

Christophe Hay et Fleur de Loire récompensés d'un prix spécial au prestigieux guide La Liste pour leur exemplarité écologique

Directeur de la Publication
Éric Vandevelde

Trésorier de l'ANC
Stéphane Pellet

Contact rédaction et annonceurs
Jérôme Crochet
toquedormagazine@a-n-c.fr

Secrétariat
Khadija Renaudin-Makdad
5, rue de Normandie
35131 CHARTRES DE BRETAGNE

Ont participé à ce numéro :
Éric Vandevelde, Éric Madon, Yana Steudel, Kilien Stengel, Éric Paternoster, Jérôme Crochet, Kim Lam Thanh

Maquette
Oui l'Agence
67, Boulevard de l'Yser
76000 ROUEN
contact@ouiagence.com
ouiagence.com

Toque d'Or Magazine ne peut être tenu pour responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis.

Édito

Chers membres, passionnés de gastronomie,

Le 24 janvier 2025, à l'occasion de notre Assemblée Générale, j'ai eu l'honneur d'être élu Président de l'Académie Nationale de Cuisine, entouré d'une équipe volontaire, engagée et résolument tournée vers l'avenir. Je tiens ici à remercier chaleureusement celles et ceux qui nous ont accordé leur confiance. Ensemble, nous portons une ambition claire : faire avancer notre belle association tout en respectant ses fondements.

Depuis cette élection, les premiers mois ont été marqués par une énergie collective et une volonté forte de redynamisation. Nous avons amorcé une prise de contact constructive avec les autres associations culinaires, car il est essentiel aujourd'hui de bâtir des ponts, d'échanger des idées, et d'imaginer une vision commune, moderne et inclusive de l'avenir de nos métiers.

Les intronisations de nouveaux membres (40), riches de talents issus de toutes les professions de bouche, sont autant de signes encourageants de ce renouveau. Elles témoignent de l'attractivité et de la diversité de notre Académie, et renforcent notre mission de transmission et de valorisation.

Parmi les nombreux projets et évènements à venir dans nos territoires, deux rendez-vous nationaux exceptionnels marqueront cette rentrée :

- Le Forum de France de l'Alimentation, les 8 et 9 septembre 2025, où nous porterons haut les valeurs de notre gastronomie.
- Le Village International de la Gastronomie, du 11 au 14 septembre 2025, une belle opportunité de partage, d'ouverture sur le monde et de rayonnement.

Enfin, notre commission Concours 2026 est déjà à pied d'œuvre pour vous préparer une saison enthousiasmante. Elle travaillera dans un esprit d'exigence, d'innovation et d'accompagnement des talents, jeunes et confirmés.

L'Académie entre dans une nouvelle dynamique, à la croisée de la tradition et de l'innovation, de l'excellence et de l'humanité. Je suis fier de porter avec vous cette responsabilité. Continuons à avancer, ensemble, avec passion, rigueur et bienveillance.

Avec toute ma reconnaissance et mon engagement,

Éric Vandevelde
Président de l'Académie Nationale de Cuisine

L'**Académie Nationale** de **Cuisine** fait son **carnaval** avec l'**EFS**

À Bailleul dans le département des Hauts-de-France, l'EPSM a accueilli l'Etablissement Français du Sang (EFS) et l'Académie Nationale de Cuisine des Hauts-de-France dans une ambiance carnavalesque !

Au menu de cette journée sympathique des crêpes, gaufres « maison » et des salades de fruits fraîches étaient mises à disposition des donneurs pour le réconfort de toutes et tous. Bravo aux nombreux Chefs présents qui ont contribué à la réussite de cette magnifique journée grâce à une organisation gérée de main de maître par un membre et Chef reconnu, Denis Hiolet. Merci également aux dons des producteurs locaux notamment en ce qui concerne les fruits et légumes. Rien n'aurait été possible sans eux. Félicitations à la petite mascotte du jour qui a assuré le service en compagnie de son papa, membre également de l'ANC.

L'**ANC** au concours **Aimez la viande, Mangez-en mieux**

L'Académie Nationale de Cuisine Grand Est et Interbev Grand Est ont organisé la deuxième édition du concours « Aimez la viande, Mangez-en mieux : Le meilleur menu d'animation du Grand Est », en partenariat avec les interprofessions Fruits et Légumes d'Alsace et le CIL Grand Est.

Le concours a pour objectif de valoriser les métiers de la restauration collective et les engagements quotidiens de ses acteurs en faveur de la qualité et du mieux manger.

Trois équipes se sont mesurées au défi durant 1h30 et nous avons pu observer un élan avec les membres des établissements en lice présents pour encourager les concurrents.

Au final, c'est le Crous de Mulhouse qui remportera le challenge ; avec un effiloché de bœuf Viande du Terroir Grand Est, suivi d'une rosace du verger.

La prochaine édition aura lieu dans 2 ans.

L'**ANC** mobilisée pour le **Repas dans le noir**

Le Vendredi 28 Mars, l'Académie Nationale de Cuisine était mobilisée pour le Repas dans le noir, deuxième édition.

Une action solidaire qui a mobilisé de nombreuses et belles énergies , onze chefs (ffes) de l'Academie Nationale de Cuisine des Hauts de France mobilisés par Stéphane Baumont, délégué départemental. 20 cadets de la Sécurité Civile qui ont preparé les salles de restauration et assuré le service, sous la houlette de deux enseignants encadrants.

C'est près de 80 convives qui ont répondu présents.

Après la démonstration les invités ont passé leur bandeau sur les yeux et se sont laissés guider par les élèves Cadets jusqu'au restaurant.

Pendant près de 2 heures ils ont donc vécu dans le noir total et ont dégusté le menu concocté par les chefs de l'académie nationale de cuisine.

Au programme :

- Nems aux légumes.
- Crème de potiron, crumble de parmesan, noix, brunoise et espuma.
- Éffiloché de volaille, jus de volaille, oignon farci de duxelles et écrasé de pommes de terre coco.
- Double feuilleté façon tatin revisitée.

Un grand merci à nos quatre partenaires fournisseurs API Restauration, Charlet, EpiSaveurs - Groupe Pomona , qui ont accepté de financer une partie du repas.

L'ensemble des bénéfices sera reversé aux Centres Paul Corteville - Association Chiens Guides d'Aveugles qui tout au long du repas a pu témoigner du fonctionnement de l'association et de la vie quotidienne des non-voyant.

Assurément une expérience exceptionnelle pour chacun. Un immense merci pour ce moment qui permet d'agir aujourd'hui pour construire demain.

Une quinzaine de **nouveaux intronisés** au **Sénat**

La délégation Ile-de-France de l'Académie Nationale de Cuisine (ANC) présidée par Kim a procédé, lundi 24 février, à une cérémonie d'intronisation de nouveaux Ambassadeurs promotion « Pierre-André Galy ».

Les membres du bureau de l'ANC présidée par Eric Vandevelde (Président de l'Académie Nationale de Cuisine) étaient présents dans l'illustre salle René Coty du Sénat.

Parmi les nouveaux membres actifs, l'ANC peut désormais compter sur : Arnaud Walle (Chef cuisinier aux Petits plats de Maurice à Paris 11e), Abdelkarem Benmansour (2e Chef de cuisine à la Table d'Emeraude), David Lesage (Chef de salle à la Table D'Emeraude), Christophe Maisières (Chef et Traiteur à la Bretenière dans son entreprise Côté Gourmand depuis 2013), Fabien Dubois (Formateur à AgroParisTech, en Cuisine à l'Institut Technique des céréales et des fourrages de Paris), Jean-Christophe Michelet (Maison Michelet, Double Champion du Monde des Confitures 2019), Jérémy André (Chef cuisinier et Maître Restaurateur à l'Atelier Gourmand dans les Ardennes), Jeanne Regnault (étudiante au sein du lycée Belliard à Paris et Première Championne de France de Cuisine Végétale à 21 ans), Jérôme Bargoin (Chef Cuisinier dans les Hauts-de-France), Lilian Ferrari (Boulanger-pâtissier et Maître boulanger Aux Douceurs de la Vallée à Fumay dans les Ardennes), Michaël Boniface (responsable et démonstrateur chez Unox, fabricant de fours italiens), Marie Bouder (La Table d'Emeraude à porte de Clichy), Raïd Sedrati (Chef de partie au restaurant du Ministère de l'Agriculture à Paris), Joey Starr (Membre d'Honneur récompensé pour son investissement alimentaire chez les enfants), Alban Baton (Sous-chef Cuisinier dans le restaurant bistronomique dans le 9e) et Lilou Pie (Maître d'Hôtel dans le groupe Sanofi à Paris 8e).

Un cocktail de bienvenue a été servi par des membres de l'Académie Nationale de Cuisine.

Les membres des Hauts de France au **salon international de l'agriculture**

Nos membres ont pris un grand plaisir à mettre en avant des produits et recettes des Hauts de France. Toujours dans la joie et la bonne humeur, pour régaler les visiteurs de passage au stand de la région des Hauts de France.

Et aussi le plaisir d'être passé par le stand de nos amis " les chefs en Nord " en compagnie de Léa, tous réunis dans le seul but de partager les saveurs des supers produits des terroirs de cette région.

Un **repas caritatif** et **une soirée spectacle** en faveur de l'association **les Christs ô Cœur**

Pour commencer l'année 2025, le 2 février, à l'initiative du délégué des Alpes-Maritimes Emmanuel Crulli n'a pas hésité de mettre à disposition gracieusement son établissement le CABANON DE L'ÉCAILLER pour la réalisation d'un repas caritatif en faveur de l'association les Christs ô Cœur.

Ce repas a permis de réunir la somme de 3750 euros intégralement reversée à cette association grâce à la générosité des cheffes et chefs présents ce soir-là qui n'ont pas hésité à offrir toutes les denrées nécessaires à la réalisation de cet évènement.

Côté cuisine : le chef Emmanuel Crulli, le chef Nader Al Bacha et son fils, le chef Renaud Combe, la cheffe Fadila Crulli, le chef Eric Madon, la commis Cannelle Coutellier qui n'a pas hésité à donner de son temps pour cet évènement.

Côté service : notre délégué départemental du Var Eddy Bonjean a fait le déplacement en apportant tout son talent d'expert des arts de la table.

Florian Savina serveur du restaurant ainsi que les bénévoles de l'association « Les Christs Ô Cœur » ont assuré l'accueil et le service des convives présents.

Un grand merci à tous les convives pour leur participation.

Le samedi 30 novembre à Grasse une soirée spectacle à l'espace culturel Altitude 500, gracieusement mis à disposition par la mairie de Grasse.

Au programme de cette soirée : chants, danses, sketches, animation DJ, vente de boissons et préparations salées, sucrées.

A l'occasion de cet évènement la délégation PACA animait le stand sucré pour soutenir cette association.

Une soirée d'échanges et de partages avec tous les bénévoles, qui fait chaud au cœur.

Tous les gains récoltés ont été reversés au profit de l'association « Les Christs Ô Du Cœur ».

Finale de **Young Chefs Battle** : L'ANC accompagne pour la première fois le concours à Berlin

Avec le Young Chefs Battle, CHEFS CULINAR offre aux jeunes chefs étoilés de demain une plateforme pour prouver leurs compétences.

Le concours de cuisine invite les stagiaires de la 2e et 3e année de formation à relever un défi très particulier : s'affronter en équipe et créer un menu unique en 3 plats à partir d'un panier donné.

L'objectif : Clairement : créer un réseau solide entre les chefs, les clubs, les écoles, les associations et les employeurs et montrer au monde ce dont les chefs sont capables aujourd'hui.

Qu'est-ce qu'il y a de différent cette année ?

CHEFS CULINAR écrit sur le drapeau « nous vivons la restauration, nous aimons la restauration ». Il n'est donc pas surprenant que la délégation allemande de l'Académie Nationale de Cuisine ait saisi cette occasion pour accompagner le Concours des Jeunes Talents pour la première fois en Allemagne.

Les 23 et 24 mars 2025, les quatre équipes gagnantes des tours préliminaires à Leipzig, Düsseldorf, Neumünster et Ulm, les meilleurs stagiaires culinaires de toute l'Allemagne se sont retrouvés avec la ferme intention de remporter la victoire en relais de la Young Chefs Battle à Berlin. Un grand changement de règle a non seulement apporté un tout nouveau processus, mais aussi beaucoup plus de suspens à la compétition. Pour la première fois, les deux équipes se sont tenues devant les marmites les deux jours et n'ont eu que deux heures pour préparer leurs plats. Le sort en est jeté. C'est ainsi que le matin du premier et du deuxième jour de la foire, l'équipe « Latscho Koblenz » et l'équipe « Atomic » se sont affrontées, tandis que l'après-midi, c'est le challenge entre l'équipe « Bad Überkingen » et l'équipe « Romantic Angle ». Chaque équipe suivait de près avec ses superviseurs la façon dont les autres filetaient, remuaient, goûtaient et disposaient. Il n'est pas facile de garder son sang-froid avec d'innombrables paires d'yeux rivés sur eux et qui suivent chaque étape du processus. Cependant, toutes les équipes l'ont maîtrisé professionnellement. dans une atmosphère équitable et amicale. Tout simplement génial !

2 jours, 2 tâches

Tâche du jour 1 : créer trois composants d'amuse-bouches. La seule exigence : utiliser au moins trois perles d'arôme Pure Taste d'une sélection donnée. Pour les meilleurs stagiaires, c'était facile et c'était une sorte d'« exercice d'entraînement » pour le jour 2. Car à la fin de la première journée du concours, une grande surprise les attendait : Daniel Kämmer, initiateur et leader de la Young Chefs Battle, a transporté dans une boîte noire les éléments obligatoires du menu du deuxième jour, qui avaient été gardés secrets jusque-là. Qu'y avait-il à l'intérieur ? Un esturgeon entier ainsi que 30 g de caviar pour le plat principal et une couverture caramel pour le dessert.

Dès lors, les équipes avaient jusqu'à 8 heures le lendemain matin pour élaborer leurs menus. Esturgeon, caviar, chocolat au caramel - créer un menu gagnant sans pouvoir s'entraîner et le tester. Une tâche vraiment difficile qui n'a pas laissé une trace de fatigue nocturne pour les 16 jeunes. Mais il n'y avait aucune trace de cela avec ces 16 jeunes. Très professionnels et remarquablement entrainés, ils ont traité le poisson, drapé les oeufs de caviar et préparé de beaux rêves à partir de la couverture.

Cette année, les prix de grande qualité ont également été couronnés de succès. En plus du trophée et d'un voyage culinaire à Copenhague, les quatre stagiaires lauréats ont reçu une adhésion d'un an à l'Académie Nationale de Cuisine grâce au Dr Yana Steudel (CEO de Dr. Steudel AG et également Vice-Présidente International de l'Académie Nationale de Cuisine et administratrice de la délégation Allemagne). De plus, l'équipe gagnante aura l'honneur de développer sa propre série Aroma Perls avec le label gagnant de la Young Chefs Battle chez Dr. Steudel AG et de participer à un atelier FOODPAIRING avec Dr. Steudel AG.

La décision a été plus serrée que jamais dans l'histoire de ce concours de cuisine pour stagiaires. Une seule équipe a remporté la victoire au Young Chefs Battle : l'équipe « Bad Überkingen » tient fièrement le trophée convoité entre ses mains. Les quatre stagiaires de l'École Paul Kerscheinsteiner ont su convaincre le jury sur toute la ligne.

Nous félicitons Eva Schlier, Moritz Range, Lukas Preuß, David Kübler et leur superviseur Volker Wilsch et Wieland Ullrich pour leur première place bien méritée et nous serons heureux de vous revoir à l'école professionnelle pour un atelier avec notre vice-présidente à l'international Yana Steudel puis à Berlin pour l'intronisation de l'Académie Nationale de Cuisine.

C'était le point culminant de la coopération de l'ANC avec les jeunes talents en Allemagne et nous nous réjouissons de tout ce qui est à venir.

Le menu des gagnants :

Amuse-bouches

Composante 1 : Profiterole à la purée de céleri | Amande décortiquée | Perles d'Ail noir | Cerfeuil

Composante 2 : crevettes marinées | Vinaigrette aux radis | Bisquemousse | Fenouil grillé | Huile à base de plantes | Perles de fleurs de basilic

Composante 3 : Tartelette rhum-raisin-noix : pâte brisée | Crème de noisettes, ganache au chocolat noir, raisins agrumes poivre | Perles de poivre de Tasmanie

Plat principal

Filet d'esturgeon frit | Beurre blanc de carcasse d'esturgeon rôti | Chou pointu | Poire | Purée de pommes de terre | Caviar

Dessert

Glace salée au chocolat caramel | Mousse au yaourt | Croustillant aux noix | Bleuets marinés | Gel d'esprit de framboise

www.chefsculinar.de

24 janvier 2025, retour sur l'**assemblée générale** de notre association

Monsieur Alain Sebban, membre fondateur de l'Académie Nationale de Cuisine et sa fille Karine, directrice de l'Institut Vatel, ont accueilli dans leur magnifique établissement de Lyon (Château de Lacroix Laval) les membres de notre association qui ont répondu présents à la convocation de l'assemblée générale et au dîner de gala, organisé, préparé et servi par les équipes enseignantes et les élèves.

C'est notre ami Stéphane Pellet qui s'est chargé de préparer l'ensemble de cette journée du 24 janvier, grand merci à lui pour son implication.

L'assemblée générale s'est ouverte à 16h en présence d'un Commissaire de Justice et du Commissaire aux comptes. Rapport d'activité, rapport des finances, rapport moral ont été présentés, votés et approuvés. Les délégations et membres à responsabilité sont intervenus pour présenter leurs actions passées et projets à venir. Les nouveaux statuts de l'association ont été adoptés par vote. L'élection des nouveaux administrateurs s'est déroulée en fonction des candidatures reçues.

Les administrateurs se sont ensuite réunis à 17h30 pour procéder à l'élection du Président de l'association et des membres du bureau :

Éric Vandevelde est élu 7ème Président de l'Académie Nationale de Cuisine à l'unanimité.

Le nouveau Président nomme aux différents postes du Bureau National :

- Président Adjoint : Éric Madon
- Vice-Président National : Roland Vollebout
- Vice-Président International : Dr Yana Steudel
- Secrétaire Générale : Khadija Renaudin-Makdad
- Secrétaire Adjoint : Julien Chaton
- Trésorier : Stéphane Pellet
- Trésorière Adjointe : Christelle Lambolez-Pierron
- Commission Internationale : Michel Widehem et Stéphane Turillon
- Commission Inter-Délégation : Christophe Rudent

Ensuite, la délégation locale administrée par Stéphane Pellet, a procédé à la cérémonie d'intronisation de 19 nouveaux membres, plus 2 membres de la délégation PACA gérée par Éric Madon. Nous avons eu le plaisir d'introniser deux membres d'honneur ce soir-là : Jason Chicandier (chroniqueur et humoriste) et Philippe-Marc Jocteur (le célèbre boulanger lyonnais). Cette cérémonie s'est clôturée autour d'un verre de l'amitié et quelques délicieuses bouchées réalisées par les élèves de l'institut Vatel.

En soirée, le dîner de gala s'est déroulé dans la magnifique salle du premier étage de l'établissement. Plus de 200 personnes ont savouré et apprécié une prestation de haut vol, un repas orchestré par des mains de maîtres que sont les formateurs et leur élèves. Tous les convives ont indéniablement reconnu un niveau certain d'exigence formatrice.

Jean-Marc Mompach a été nommé durant cette soirée, Président d'Honneur de l'Académie Nationale de Cuisine. Une journée certainement trop riche en émotions qui s'est conclue malheureusement pour lui par un malaise sérieux. Il a été pris en charge très rapidement par les pompiers. Aujourd'hui, il se remet progressivement de cet incident, il va mieux, il était même présent au concours de la finale Api d'Or en ce début mai aux côtés de Virginie Basselot, Paul et Régis Marcon, Fabrice Desvigne, David Tissot, Fabrice Prochasson, Christian Têtedoie, Jérôme Dubois, David Wesmael, Romain Besseron et les fidèles Stéphane Collet et Pierre Caillet. Nous ne nous permettrons pas de dire si cela était bien raisonnable, mais vous connaissez son implication de toujours pour le concours API et la représentation de l'ANC.

Hazebrouck flambe pour le Championnat de France de **cuisine sur brasero** deuxième édition

Les 10 et 11 mai 2025, la ville d'Hazebrouck dans le Nord s'est transformée en temple de la cuisine au feu de bois, à l'occasion de la 2e édition du Championnat de France de cuisine sur brasero, qualificative pour la grande finale de 2027 catégories professionnelles.

Organisé par Stéphane Baumont, président du championnat, et son trésorier Grégory Deschodt, cet événement a vu la participation enthousiaste de l'Académie Nationale de Cuisine, fière partenaire de cette belle aventure culinaire.

Un festival de saveurs et d'animations

Pas moins de 17 food-trucks ont régalé les visiteurs, autour de nombreuses animations qui ont donné encore plus de saveurs à ce week-end festif.

Le public a pu découvrir que le brasero va bien au-delà des traditionnelles saucisses et merguez !

Un jury technique et de dégustation d'exception, composé de membres des Disciples Escoffier, des Chefs en Nord et de l'Académie Nationale de Cuisine, a évalué les plats avec exigence et passion.

Un des temps forts du week-end : une masterclass menée par Jonathan Lutun, gagnant de l'édition précédente, accompagné d'Éric membre de l'ANC. Ensemble, ils ont démontré que le brasero est un véritable outil gastronomique, capable de sublimer viandes, poissons, légumes et fruits, le tout sous le thème engagé de l'anti-gaspillage, en partenariat avec la Banque Alimentaire et Beef Projet.

Cet événement n'aurait pu exister sans le soutien fidèle des partenaires du championnat de France de cuisine sur Brasero : Ofyr, Transgourmet, Churchill, Banque Alimentaire, Simplyfeu, Unima, Porketto, Les 3 Brasseurs, Beef Project, Staub, Zwilling, Gueuleton, ainsi que l'ANC du Nord et la ville d'Hazebrouck, leur confiance et leur appui ont été précieux.

Le classement PRO de cette édition :

1er Hervé Candelier et Dujardin Frédéric. **Sélectionnés pour la finale 2027 qui se déroulera à Hazebrouck.**

2e Devismes Jean-Noël et Tcho Babas.

3e Lyoen David et Verdru Aurélien.

Le classement amateur :

1er Les rois du Brasero, Catherine Galbrun, Richard Tocci, Olivier Laurent, Michael Demassiet. **Ils remportent le championnat amateur pour la deuxième année.**

Et finissent ex aequo:

Les Couz's : Virginie Ratte, Samuel Ratte, Nathalie Martor, Claude Martor.

Les bons p'tits plats : Bastien Leroy, Guillaume Emoult, Arnaud Petitpré.

UCA (union commerciale et Artisanale) : Elisabeth Chombart, Quentin Bogaert, Mélanie Delaval, Vincent Becart.

Direction Boulogne-sur-Mer, où l'ANC 62 Côte d'Opale a célébré, avec la ville et les Cents Cravates, une tradition bien ancrée : **La Gainée**

Les 17 et 18 mai 2025, dans une ambiance survoltée, la fête a battu son plein sous la houlette de Daniel Corroyer, figure emblématique de l'événement, en présence de l'Académie Nationale de Cuisine et de l'association Good Opale, cette édition a réuni passion, gastronomie et solidarité.

Une fête généreuse avant tout

La Gainée, c'est aussi un événement solidaire. Pour rappel et grâce à la mobilisation de tous, 16 500 € récoltés l'an dernier, ont été redistribués à une quinzaine d'associations locales. Un bel exemple de générosité qui donne tout son sens à cette fête populaire.

Pour information pour la moitié de la poêle géante il a fallu pour la Gainée :

1 tonne de poissons de saison (prélevés dans le cadre de la pêche dite « raisonnable »), 2 tonnes de légumes, 150 litres de vin blanc, Sel, poivre, et crème, et au final servir 3500 personnes.

Juste incroyable !!

Accompagnés de jeunes élèves du Lycée Cazin, venus prêter main forte sur le stand. Un moment fort de transmission et de partage.

Et quelle fierté d'accueillir deux invités d'exception : chef Jérémy Biasiol, chef étoilé passé par les cuisines d'Alain Ducasse (à Paris, Londres, New York...) et Gilles Brunner, ancien chef du Palais Princier de Monaco pour le prince Rainier, aujourd'hui Président du Grand Cordon d'Or de la cuisine française.

Leurs conseils, leur bienveillance et leur passion ont marqué les esprits, ce ne sont pas Zoé, Lucille, Nathan, Lola, Angelina, Abigaëlle et Jérôme qui diront le contraire ! Puis nous avons eu la visite surprise de notre Président d'Honneur avec son épouse Jeanne, c'était une très grande joie pour nous tous.

Un immense merci à Daniel, à toute son équipe de bénévoles, pour leur accueil, leur gentillesse et leur énergie infatigable.

Une page se tourne, près de dix-huit années de dévouement, Daniel Corroyer, président de La Gainée et créateur de sa fameuse recette, passe le flambeau à son fils Alexandre. Une transition dans la continuité, portée par la jeunesse et toujours l'amour du terroir.

Vivement la prochaine édition !

Lauréats de la 41e édition "Livres & Savoirs"

Depuis 1982, l'Académie Nationale de Cuisine décerne ses prix littéraires et médias.

Pour sa 41ème édition, les membres du jury se sont réunis ce mardi 3 décembre 2024, à Paris pour délibérer sur les nombreux ouvrages reçus et sélectionnés.

Les membres du jury de l'Académie Nationale de Cuisine, rendant pour l'occasion un hommage à Guillaume Tirel dit «Taillevent », l'un des premiers auteurs de la grande histoire de la cuisine française, se sont réunis au restaurant le Taillevent à Paris, avant de retrouver les lauréats 2023 pour leur remettre leurs diplômes et médailles.

Le prix Catégorie : Cuisine française

Correspondances

Auteurs : Hugo Roellinger & Ryoko Sekiguchi

Photographies : Anne-Claire Héraud
Éditeur : Sur La Crête

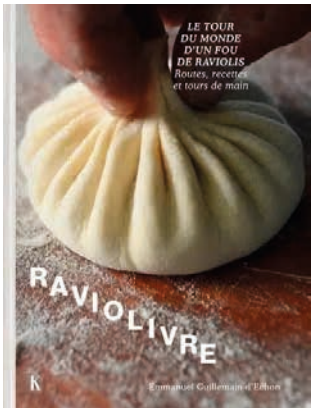
CHRISTOPHE HAY
LA LOIRE, TRÉSORS CULINAIRES
FLEUVE SAUVAGE ET NOURRICIER
20 poissons d'eau douce cuisinés en 50 recettes

Le prix Catégorie : Cuisine & régionalisme

La Loire, trésors culinaires. Fleuve sauvage et nourricier, 20 poissons d'eau douce cuisinés en 50 recettes

Auteurs : Christophe Hay, collaboration Hélène Luzin, introduction Bénédicte Bartoli

Photographies : Guillaume Czerw
Éditeur : La Martinière

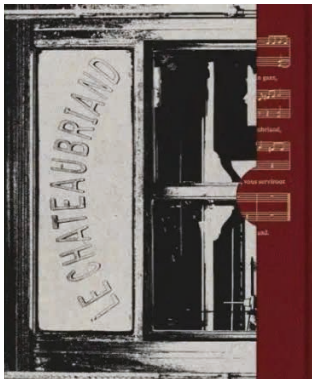


Le prix Catégorie : Cuisine du Monde

Raviolivre : Le tour du monde fou du ravioli

Auteur : Emmanuel Guillemain d'Echon

Éditeur : Keribus

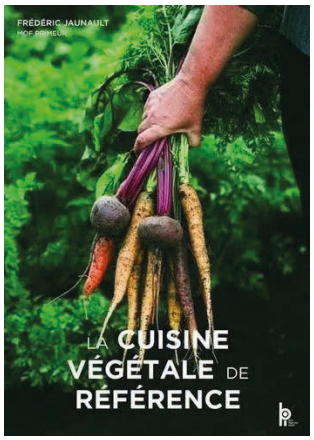


Le prix Catégorie : Culture & littérature gastronomique

Le Château

Auteurs : François Chevalier et Stéphane Peaucelle-Laurens

Design : Helmo
Photographies : Benjamin Malapris
Éditeur : Entorse



Le prix Catégorie : Ouvrage pédagogique « Production culinaire »

La cuisine végétale de référence

Auteurs : Frédéric Jaunault Collaboration de Jérôme Leniaud, Luc Fontaine, Jean-Michel Truchelut, Pierre-Paul Zeiher et Alain Kleinbeck

Éditeur : BPI

Le prix Catégorie : Ouvrage pédagogique « Service en salle »

Fr(H)ommages

Auteur : Cyril Jacquot

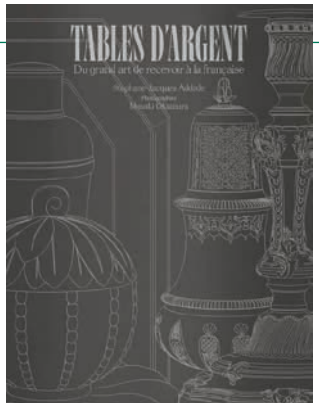
Éditeur : Libel

Le prix Catégorie : Bande dessinée

Ulysse et Cyrano

Dessins : Stéphane Servain Scénario : Xavier Dorison et Antoine Cristau

Éditeur : Castermann



Le prix Catégorie : Arts de la table

Tables d'argent : Du grand art de recevoir à la française

Auteur : Stéphane Jacques Addade

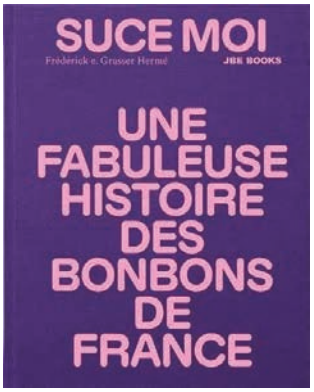
Photographies : Masaki Okumura
Éditeur : E/P/A

Le prix Catégorie : Arts sucrés

Encore ! La pâtisserie aux herbes aromatiques

Autrice : Ophélie Barès

Éditeur : Ulmer



Le prix Catégorie : Produits

Suce-moi. Une fabuleuse histoire des bonbons de France

Autrice : Frédérick-Ernestine Grasser Hermé

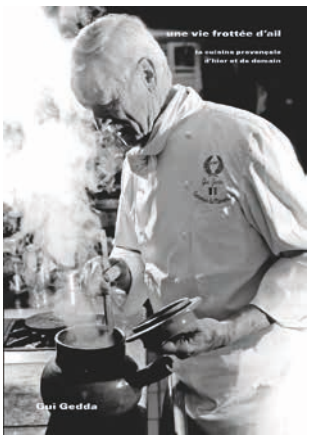
Éditeur : Jbe Books

Deux prix Catégorie : Trajectoire professionnelle

Olympe Versini
Olympe: Une cuisinière libre

Autrice : Anne Etorre

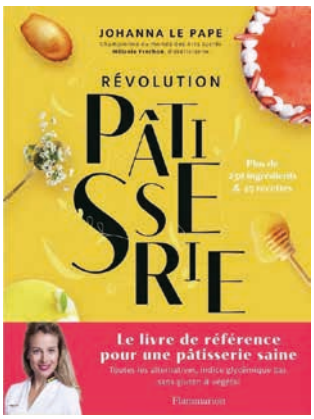
Éditeur : Hachette Pratique



Gui Gedda
Une vie frottée d'ail, La cuisine provençale d'hier et de demain

Auteurs : Gui Gedda et Mayalen Zubillaga

Éditeur : Les Éditions de l'Épure



Le prix Catégorie : Cuisine bien-être

Révolution Pâtisserie: La bible de la pâtisserie saine

Autrices : Johanna Le Pape, Mélanie Frechon

Éditeur : Flammarion

Le prix Catégorie : Chef influenceur

Danny Khezzar, *chef de Michel Roth, étoilé Michelin*

@danny_khezzar

Le prix Catégorie : Influenceur, journaliste, chroniqueur gastronomique

Louise Petitrenaud

@louisepetitrenaud

Le Jury 2024 était composé de :

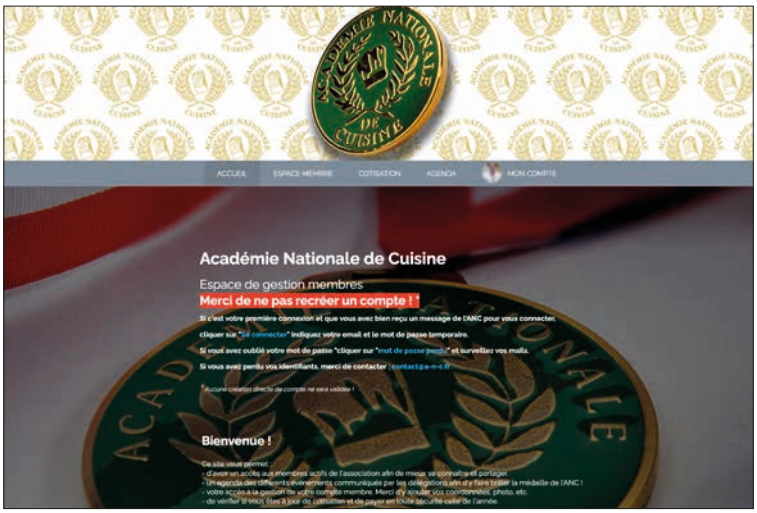
- Kilien Stengel (président du jury et membre ANC),
- Éric Vandevelde (administrateur ANC),
- Amandine Chaignot (cheffe cuisinière),
- Sandrine Kauffer (directrice de la rédaction et restauratrice),
- Nelly Labère (essayiste, enseignante, chercheuse),
- Caroline Marti (enseignante, chercheuse),
- Valérie Vrinat (présidente de l'Association Jean-Claude Vrinat),
- Pierre Caillet (chef étoilé, MOF et membre ANC),
- Jérôme Crochet (éditeur, communication et membre ANC),
- Didier Edon (chef étoilé et membre ANC),
- Robin Panfili (journaliste gastronomique)

Les inscriptions à la 42ème édition 2025 sont ouvertes

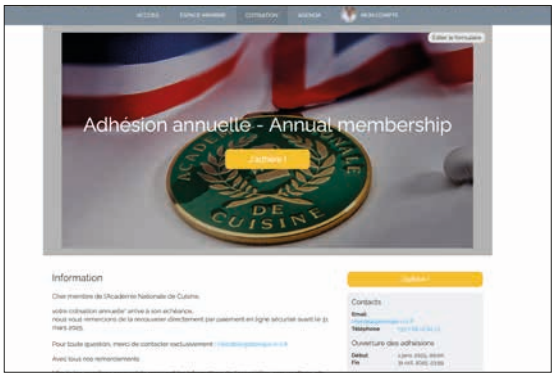
Une adresse de site à absolument retenir pour les membres de l'ANC :

https://academie-nationale-de-cuisine.assoconnect.com

L'interface de gestion des membres de l'Académie Nationale de Cuisine via la plateforme internet sécurisée Assoconnect : Vous n'aurez plus d'excuse !



Capture 1 - page de compte



Capture 2 : page de paiement de cotisation

Capture 3 : aperçu des membres et leur localisation

Capture 4 : aperçu du calendrier des manifestations

Nous avons décidé depuis quelques mois de passer la gestion manuelle et bien complexe des membres de l'association, sur une plateforme numérique reconnue et dédiée à la gestion des associations et de leurs membres. Ce fut un gros travail de transition, qu'il était indispensable de faire notamment pour vous simplifier la gestion de vos cotisations, car l'après-covid n'a vraiment pas été une période facile pour tous les gestionnaires d'associations !
Mais pas que...

Si vous étiez déjà membre actif : vous avez reçu une newsletter pour vous informer de la mise en place et de la procédure.
Si vous êtes un nouveau membre de l'association : dès validation de votre candidature, vous recevez un email personalisé pour vous connecter.
Pour ceux qui ont un souci, envoyer un mail à : contact@a-n-c.fr

Ceci est votre page de membre !

En vous connectant à votre page membre vous avez accès à de nombreuses informations et possibilités de vous renseigner sur le réseau de l'association :
- **1** - Votre gestion de compte personnel, votre cotisation, vos coordonnées (important de renseigner votre délégation et adresse !)
- **2** - Accès au paiment sécurisé de votre cotisation annuelle selon votre statut de membre, vous recevrez automatiquement un reçu.
- **3** - Pour mieux se connaître, vous avez une vision sur l'ensemble des membres actifs et de leur localisation (vous comprenez pourquoi c'est important de bien remplir sa fiche !)
- **4** - Vous accédez au calendrier des manifestations à venir communiquées par les délégations. Un outil qui était très demandé ! C'est fait.

BANQUET D'OR® DEPUIS 1983

Le meilleur du prêt-à-créer culinaire

LAISSONS LE TEMPS À LA CRÉATIVITÉ

Cette créativité qui vous a donné le goût du métier et qui alimente encore aujourd'hui votre **besoin d'explorer sans cesse de nouveaux horizons culinaires.**

Mais créer demande du temps, une denrée que nous savons rare dans un quotidien mouvementé où se mêlent rigueur et haute technicité.

Pâtes feuilletées, pains, viennoiseries... Pour vous, nous avons élaboré des produits de boulangerie surgelés variés, d'une qualité irréprochable, toujours prêts à l'emploi et, bien sûr, irrésistiblement gourmands.

Alors, laissons le temps à la créativité, au plaisir d'imaginer, d'expérimenter et de contribuer ainsi chaque jour à faire vivre la culture culinaire française !

Pâtes feuilletées

Pains

Viennoiseries

Suivez-nous sur
@banquetdor_fr
#concourslesenfarines

Vandemoortele Europe NV (*), succursale française - Le Haut-Montigné - 35 370 TORCÉ.
SIRET 850 772 047 00021 RCS RENNES - Tél. 02 99 75 72 00 - Fax 02 99 75 72 10.

Vandemoortele
shaping a tasty future

NOUVELLE VAGUE - Photos Christophe Doucet - Vandemoortele - (*)Vandemoortele Europe NV est une société de droit belge ayant son siège social situé à Ottergemsesteenweg-Zuid 816 - B-9000 GAND et un capital social de 148 371 751,11 € immatriculée en France sous le numéro SIREN 850 772 047 RCS RENNES.

Arnaud **Lallement**

Entretien et propos recueillis par Jérôme Crochet (ANC Centre Val de Loire)

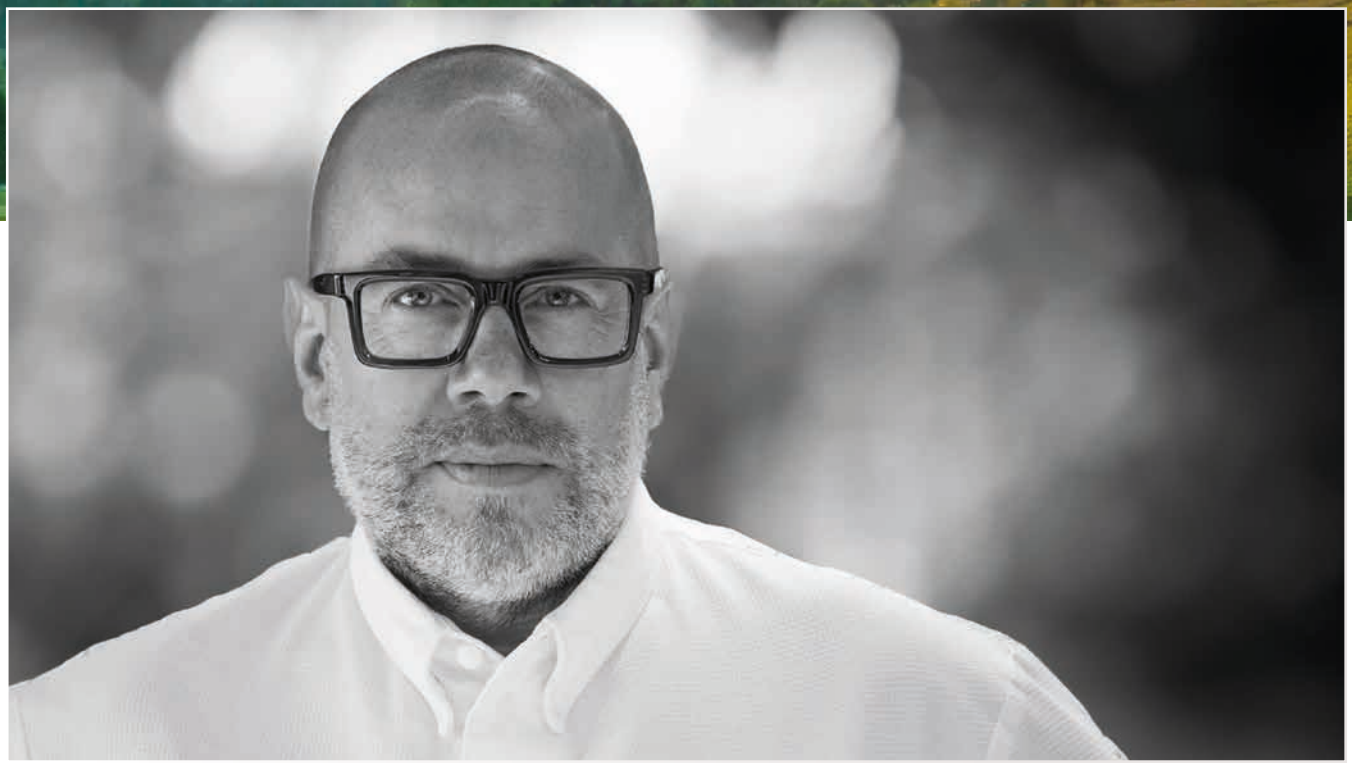
L'Assiette Champenoise à Tinqueux

Celui qui est surnommé « l'enfant des guides » est depuis plus de 10 ans entré parmi les grands de la cuisine française, reconnu internationalement et ambassadeur de celle-ci.

De sa maison champenoise et son assiette étoilée triplement depuis 2014, année également de son entrée dans notre association comme membre actif, Arnaud Lallement symbolise avec sa brigade fidèle, l'excellence au service de la générosité au quotidien, où seul le fil conducteur est le goût du produit révélé dans une expressivité épurée autour d'un art de la table pur et maitrisé.

Rencontre avec Toque d'Or magazine...

© photo : iStock



Enfant des guides, car la légende veut qu'Arnaud petit bonhomme de cinq ans, avait comme livres de chevet les millésimes Michelin, où les adresses des maîtres queux le faisait rêver comme pour d'autres, les aventures extraordinaires de Jules Verne. Ses récitations ne sont pas signées de La Fontaine ou de Prévert, mais les adresses des trois étoiles et leurs régions.

Fils de Jean-Pierre, cuisinier reconnu par ses pairs et étoilé durant 17 ans, fondateur avec son épouse de l'Assiette Champenoise en 1975 à Châlons-sur-Vesle, puis à Tinqueux en 1987, les bonnes saveurs des cuisines animent et rythment les saisons et les jeunes années. Elles le pousseront sans trop de difficultés à entrer en formation à l'école hôtelière de Strasbourg, puis auprès d'emblématiques "pères formateurs" : Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel et Philippe Jousse. En 1997, il rentre à la maison familiale pour perpétuer l'histoire et prend les rênes de la cuisine auprès de son père en 2000. Et en 2001, le guide rouge attribue de nouveau une étoile à la maison !

Les champagnes sont au cœur de la réflexion culinaire et des accords avec les mets. Ses plats sont minutieusement pensés et réalisés à la perfection par des équipes au sommet de leur art exécutif et sous la bienveillance d'Arnaud. Une direction vers l'essentiel de la révélation des produits du terroir et des talentueux artisans complices de cette qualité. Comme les Troisgros ont leur "saumon à l'oseille", la famille Lallement à une recette qui symbolise et réunit la famille, Jean-Pierre et Colette, la Champagne et la Bretagne. Une recette paternelle autour du homard et de la pomme de terre, qui s'associe avec merveille aux Pinot Noir et Chardonnay des meilleures bulles, notamment de la maison Krug.

Comme pour un orchestre, la partition d'Arnaud Lallement résonne aux temps de la terre, de ses reliefs, des émotions. Comme pour un tableau, le couteau et le pinceau déposent par un geste sûr, la palette de nuances de saveurs, la construction et les équilibres visuels, l'harmonie. Désormais, la maison profite d'un grand potager où le chef collecte ce que Dame Nature lui procure au rythme des lunes et des couleurs végétales. Un art pour procurer des émotions exceptionnelles et mémorables.

À l'instar des maisons de grandes familles de chefs que sont les familles Troisgros, Rœllinger, Marcon, Pic, Coutanceau entre autres, c'est aujourd'hui le temps de façonner la transmission avec le fils, Brice. Chacune est unique, car indépendante et construite sur une histoire qui lui est propre et irremplaçable, celle de l'identité intime du chef, de sa singularité, de son inspiration, de la rencontre d'un territoire et de sa force.

Comme l'indique l'accroche de la Maison :

« Symphonie en champagne majeur ».

La Champagne, naturellement...

Michelin, c'est comme une religion ?

« Plus de 110 éditions de portraits et de recommandations. De génération en génération le Michelin reste une pierre angulaire de la gastronomie, il remplit nos salles avec ses étoiles mais nous permet aussi des rencontres et des amitiés entre chefs ! Sa notoriété et ce qu'il représente est très variable selon les pays et en conséquence de la clientèle très épicurienne qui vient dans nos maisons. Michelin, mais pas que ! Les guides Gault & Millau (5 toques et la note de 19,5/20), la Liste, Écotable, Les Grandes Tables du Monde, sont indispensables à la renommée internationale de la cuisine française. »

On vous voit depuis quelque temps dans l'émission Top Chef :

« Oui, car le niveau chaque année est de plus en plus impressionnant et cela contribue d'une certaine manière comme pour les guides à une promotion de la gastronomie française. Si ce type de programme a autant de succès, c'est qu'il s'appuie sur des siècles d'histoires culinaires, de techniques, de cuissons, de produits. Si des associations culinaires, des guides, bien avant la télé puis les réseaux sociaux, n'avaient pas depuis un siècle fait autant la promotion de la cuisine française et de ses chefs, serions-nous autant starisés ? On peut se poser la question ».

Vous ne faîtes pas partie des chefs étoilés que l'on voit associé à de multiples marques. C'est une déontologie pour vous ?

« Et pourtant j'ai reçu de très nombreuses et belles sollicitations ! Je reste fidèle à ma Champagne et à tout ce qu'elle représente. Je suis ambassadeur Krug depuis plus de 25 ans, par déontologie et respect je ne peux pas y associer certaines marques. Et je n'ai pas le temps de me disperser, je ne veux pas devenir un homme sandwich qui y perdrait son identité, donc je sélectionne assez sévèrement. »

Vous aviez pourtant succombé à Air France, pourquoi ?

« C'est assez logique pour moi et toujours dans cette volonté de promouvoir nos savoir-faire à l'international. Pour Air France, cela ne concerne qu'une restauration très privilégiée d'une classe et très peu de couverts chaque jour, avec une maîtrise parfaite de la préparation au service irréprochable dans l'avion. Ce sont de véritables ambassadeurs de notre cuisine, que ce soit la mienne, celle d'Anne-Sophie Pic ou Emmanuel Renaut, peu importe. Pour un Brésilien, un Japonais ou un Américain qui repart de Paris, on se doit entres chefs, de se serrer les coudes pour qu'Air France puisse servir un repas digne de notre histoire culinaire. Je pense que tant que l'on ne l'a pas vécu, il est difficile d'imaginer à quel point leur travail est qualitatif.

Les plats sont préparés chaque matin dans une cuisine spéciale à Charles de Gaulle et deux membres du personnel volant sont dédiés au dressage et au service dans l'avion pour 4 clients 'La première" par vol, à 3.000 pieds d'altitude ! Pour preuve, j'ai toute confiance dans le fait d'y proposer notre recette signature "le homard bleu, hommage de mon papa", qui porte de même nom qu'à notre carte. Magique ! »

La Champagne des faubourgs de Reims...

Arnaud, aux côtés de son papa Jean-Pierre à Châlons-sur-Vesle

L'emblématique recette du homard !

PORTRAIT DE MEMBRE

En toute logique de transmission, il y a désormais Brice...

« Transmettre en cuisine est excitant, que l'on ait 40, 50 ou 80 ans ! Brice est depuis un an et demi à mes côtés après avoir lui aussi accompli son parcours auprès de ses maîtres. J'ai bientôt 51 ans et je me rends compte que transmettre comme je l'ai toujours fait à mes équipes, dans l'action, dans la réaction, est bien différent d'une transmission dite de "culture maison". J'ai compris qu'il fallait que je codifie les choses et à tous les niveaux. Du coup, je dois m'appliquer ma propre formation à la transmission. Cela me prend du temps, mais c'est essentiel pour prolonger l'histoire en toute sérénité, c'est passionnant. Quand j'ai commencé le métier, on devait capter cet apprentissage que nous donnaient nos maîtres. Aujourd'hui les chefs transmettent à la jeune garde, elle nous apporte aussi sa propre vision de la cuisine, des nouvelles techniques, de l'approche sociale et familiale, de l'environnement. À chacun son époque. C'est la grande chance de nos métiers, le partage d'expériences et de savoir-faire qui nous font bouger et évoluer. Je suis très admiratif de la maison Troisgros et de sa transmission depuis quatre générations, c'est un exemple pour nous. »

Et l'Académie Nationale de Cuisine pour vous ?

« Elle fait partie intégrante de l'histoire, de la diffusion et de la transmission des arts de la grande cuisine française aux jeunes et à l'international. C'est une des associations qui anime au fil de temps la promotion de la gastronomie française. Ce n'est pas parce qu'aujourd'hui la gastronomie est devenue mondiale, qu'il faut oublier nos racines. L'ANC fait justement partie de ces racines, avec ses très grands cuisiniers ou pâtissiers qui ont contribué et participent à ses actions. Désolé, je n'ai pour ma part pas eu souvent l'occasion de lui dégager du temps pour le moment. Mais... ».

Dernière petite question : Et la sauce dans tout cela ?

« J'ai une véritable passion pour l'art des sauces, c'est l'un des marqueurs de ma cuisine. Une sauce est primordiale dans l'accord et l'équilibre d'un mets, sans parler de ce côté gourmand avec un bon pain ! Elle participe indéniablement à une certaine convivialité et chaleur dans une maison comme la nôtre. La sauce est un art de transmission sans modération, celui de nos racines culinaires bien françaises. Une fois de plus ! (rires) ».

Merci Arnaud à ce temps consacré pour nous.

© Photographies : Audexcom

La Maison, l'Assiette Champenoise

Située au cœur de la Champagne, dans les faubourgs rémois, à Tinqueux, cette demeure à la façade typique régionale dessinée de lignes de briques, vous saisit d'un contraste visuel dès la porte d'entrée poussée, où le contemporain s'allie aux reflets et lumières distillées pour un partage harmonieux et rassurant. D'un décor aux lignes contemporaines du mobilier résolument design aux prestations classées 5 étoiles, il flotte ici un riche héritage de l'art de recevoir fondé par Jean-Pierre et Colette Lallement.
Lui champenois, elle bretonne (vous comprenez mieux la fameuse recette du homard ?), ont façonné l'âme et les parfums de cette maison bourgeoise et de son parc, en toute sérénité et simplicité, un peu "comme à la maison" aux dires de la clientèle habituée. Aujourd'hui, Arnaud et son épouse Magali dirigent l'établissement, Mélanie, sa sœur, dirige l'hôtel composé de 33 chambres sous le regard toujours bienveillant de maman Colette. Comme dans l'esprit initial des adresses Relais & Châteaux, ce sont de véritables Maîtres de Maison !

assiettechampenoise.com

Déclaration d'activité, agrément, dérogation...

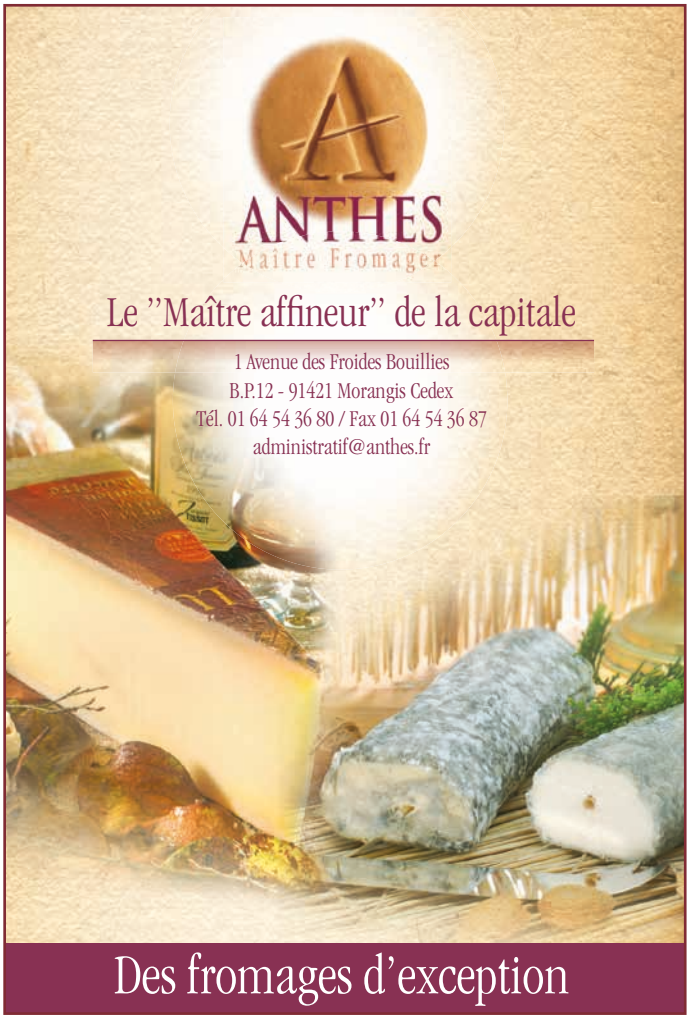
Quelles obligations pour qu'elles activités ?

Tous les établissements métiers de bouche ou restaurateurs doivent réaliser une déclaration d'activité. L'agrément sanitaire a été mis en place en plus afin d'assurer un haut niveau de sécurité alimentaire dans la production des denrées d'origine animale tout au long de la chaîne alimentaire. Cette notion d'agrément d'un établissement est reliée au couple type de denrée/type d'opération.

Déclaration d'activité

Tout exploitant d'un établissement manipulant des denrées alimentaires d'origine animale (préparation, transformation, vente, entreposage, transport, etc.) doit déclarer son activité auprès des services de contrôle (DDPP/DDETSPP) avant le début de l'activité. Cette déclaration, à renouveler en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature d'activité, permet d'identifier les établissements concernés. Elle peut être réalisée en ligne ou via un formulaire papier (Cerfa 13984). À noter que la demande d'agrément sanitaire remplace cette déclaration.

Attention ce n'est pas parce qu'un établissement n'est pas déclaré qu'il ne se fera pas contrôlé par la DD(ets)PP ! Au contraire l'absence de déclaration pourrait être noté comme une non-conformité majeure lors d'une inspection sanitaire et engendrer une mise en demeure.


ANTHES
Maître Fromager
Le "Maître affineur" de la capitale
1 Avenue des Froides Bouillies
B.P.12 - 91421 Morangis Cedex
Tél. 01 64 54 36 80 / Fax 01 64 54 36 87
administratif@anthes.fr
Des fromages d'exception

Différence entre remise directe et agrément

Remise directe :

Les établissements ne réalisant qu'une activité de remise directe au consommateur final ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément (exemple : restauration commerciale, vente en boutique fromagerie...). L'agrément n'est pas exigé non plus pour les commerces de détail si les opérations se limitent au stockage ou au transport.

La vente à distance au consommateur final (exemple : internet) relève de la remise directe. Cela s'applique quel que soit le mode de livraison (transporteur spécialisé ou colis postal) et y compris si la livraison se limite à un point-relais, où le consommateur ira lui-même retirer son colis.

Agrément sanitaire :

Doivent être agréés les établissements qui : manipulent, transforment, déconditionnent, congèlent, décongèlent, reconditionnent, ré-emballent ou entreposent sous température contrôlée des produits d'origine animale (exemple : boucherie) pour les céder à un autre établissement.

Un établissement peut mettre sur le marché plusieurs catégories de produits. Il aura donc plusieurs périmètres d'agréments (par exemple sections découpe de viande et produits à base de viande) et aura un seul numéro d'agrément.

Attention ! La dispense d'agrément pour un agrément fournissant au maximum 5 points de vente (même SIREN mais

SIRET différent) qui figurait initialement dans la note de service de la DGAL de 1995 a été défini contraire au règlement Européen n° 853/2004. L'obtention d'un agrément ou d'une dérogation est donc maintenant obligatoire.

Toutefois, cette obligation d'agrément ne s'applique pas pour l'approvisionnement de points de vente qui ne disposeraient pas eux-mêmes d'un numéro SIRET (étals de marché, véhicules boutiques et distributeurs automatiques qui ne sont donc pas considérés comme des établissements indépendants).

En revanche, l'approvisionnement par l'établissement A (par exemple, un producteur fermier) du camion-boutique d'un établissement B (par exemple, un fromager) constitue une mise en marché classique et le fournisseur (A) est soumis à agrément ou à dérogation à l'obligation d'agrément.

A noter également que les inspections des établissements agréés sont plus fréquentes que ceux de remise directe, leurs modes de production et de distribution étant considérés plus à risque que les autres.

Dérogations à l'obligation d'agrément sanitaire :

Certains établissements peuvent être exemptés de cette obligation : ils sont dits dérogataires à l'obligation d'agrément.

Ils doivent respecter 2 conditions :

1. La distance maximale de fourniture de denrées s'entend dans un rayon de 80 km à vol d'oiseau
2. La quantité hebdomadaire maximale par type de denrées d'origine animale cédée à des professionnels est limitée en volume ou en quantité

A titre d'exemple :

Si cette proportion est inférieure à 30%, ces quantités sont maximum à la semaine :

- 1000 repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas.

Si cette proportion est supérieure à 30%, ces quantités sont :

- 400 repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas.

Ces quantités sont cumulatives entre produits appartenant à des catégories différentes. Par exemple, livraison possible de 250 Kg de viande de bœuf + 100 Kg de charcuteries.

Attention ! Certaines denrées sont exclues de la dérogation comme la viande hachée.

Il est donc obligatoire d'avoir un agrément sanitaire pour céder de la viande hachée à un autre professionnel.

Cas particulier : Traiteur livrant sur un lieu de consommation déporté

Le fait pour un traiteur de livrer ses plats ou repas sur les lieux d'un banquet ou d'un buffet (par exemple, un mariage) reste dans le champ de la remise directe.

En revanche, si une partie de la préparation du buffet est sous-traitée à un autre opérateur, alors ce sous-traitant doit être agréé ou dérogataire, puisqu'il fournit des denrées au traiteur « ensemblier ». Ainsi en est-il de la fourniture de repas à une compagnie aérienne qui les servira à ses passagers au cours du vol ; dans ce cas, l'avion est assimilable à la salle d'un restaurant.

Cas particulier : Produits composés

Les produits composés sont des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale indispensable à la recette. Exemples de produits composés : pizza, sandwich, salade composée, crème glacée...

Produits composés :

- Produit d'origine animale DÉJÀ transformé (fournisseur agréé)
- Produit végétale INDISPENSABLE à la recette = Non soumis à agrément

En revanche la transformation du produit primaire (exemple : poisson crue) fait partie intégrante de la production finale, alors l'établissement doit être agréé pour cette activité.

PMS pour tout le monde

Dans tous les cas, les établissements du secteur alimentaire se doivent de mettre en place un **plan de maîtrise sanitaire (PMS)**. Ce plan de maîtrise sanitaire doit prendre en compte l'ensemble des dangers pour les différentes productions réalisées au sein de l'établissements.

Stéphanie Chevalier Lopez
MOF Conseil Expertise en sécurité alimentaire
Fondatrice de SCL Qualité

SCL Qualité
Suivi hygiène à l'année (audits)
Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
Plan de laboratoire
Dossier d'agrément sanitaire
Traçabilité HACCP
PMS numérique sur tablette
Analyses microbiologiques
Formation
Une équipe d'experts scientifiques pour les métiers de bouche couvrant tout le territoire national
Fondé par : Stéphanie Chevalier Lopez
Conseil - Expertise en Sécurité Alimentaire
Ile de la Réunion
Retrouvez nous sur les réseaux sociaux

Rencontre

La Grèce à l'honneur à Mulhouse

Le vendredi 14 mars 2025, Le Comptoir de Messénie et la librairie 47° Nord ont organisé une soirée en compagnie de Paul Evangelopoulos, chef cuisinier franco-grec et auteur du livre « Goûts de Grèce - Recettes et rencontres ». Cet événement était accompagné d'une dégustation aux saveurs de la Méditerranée !

À la découverte de la cuisine grecque avec Paul Evangelopoulos !

Né près d'Athènes et aujourd'hui à la tête du restaurant Spiti Sou à Paris, Paul Evangelopoulos est un passionné de cuisine qui puise son inspiration dans ses racines helléniques. À travers son livre Goûts de Grèce, il partage 60 recettes emblématiques et nous fait voyager au cœur de la gastronomie grecque, entre tradition et modernité.

API GRANDIT,
UNISSONS NOS TALENTS !
API RESTAURATION, leader de la croissance en restauration collective, recrute en entreprise, en scolaire, en maison de retraite et en secteur santé :
DES CHEFS GÉRANTS
CHEFS DE CUISINE
SECONDS DE CUISINE
CUISINIERS
H/F
passionnés par leur métier !
Découvrez nos offres d'emploi sur :
www.api-restauration.com
et sur @apirecrute
api
Conception CréApi - Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

La Moisson des Brasseurs est de retour les 20, 21 et 22 juin prochains

La Moisson des Brasseurs est de retour pour sa 14e édition les 20, 21 et 22 juin prochains. Ce rendez-vous est l'occasion pour le grand public d'aller à la rencontre des brasseurs et de découvrir les méthodes de fabrication de la bière. En 2024, ce sont plusieurs milliers de personnes qui ont été accueillies partout en France.

Une filière ancrée dans les territoires

Chaque Français vit à moins de 30 km de l'une des brasseries françaises. Ce maillage territorial exceptionnel fait de la France le 1er pays européen en nombre d'entreprises. Une diversité que l'on retrouve dans la grande variété des bières proposées : IPA, stouts, bières de blé, ambrées, de garde, aromatisées, sans alcool...

Cette année, 70 brasseries ouvrent leurs portes au grand public le temps d'un week-end pour que la production de bière n'ait plus de secret pour les Français. Au programme : visites, dégustations et des ateliers pour découvrir un savoir-faire, des produits et des recettes uniques.

La brasserie au cœur de l'écosystème agricole

Céréales maltées, orge brassicole, houblon, la filière brassicole française est au cœur d'un écosystème structuré et dynamique. Grâce à leur implantation au cœur des territoires, les brasseurs s'approvisionnent au plus de près de leurs sites de production en matières premières agricoles.

La Moisson des Brasseurs ce sont aussi des rencontres et un état d'esprit ancré dans la culture brassicole, car la bière est avant tout une histoire de femmes et d'hommes engagés au quotidien pour l'excellence et le goût.

Pour connaître le programme, choisir sa brasserie et organiser sa venue, c'est ici : **biere-tourisme.fr/moisson-des-brasseurs**

Du nouveau chez koma !

Constant quality.
Constantly.

KOMA®
cooling & conditioning

www.koma-france.com - +33 (0)3 20 90 10 23 - info@koma-france.com

Les Hauts de Loire accueille le jeune chef talentueux **Arthur Peta** et insuffle une nouvelle énergie culinaire au domaine 5 étoiles

Les Hauts de Loire est heureux d'annoncer l'arrivée d'Arthur Peta qui reprend les rênes du restaurant gastronomique.

Figure montante de la cuisine française, il se distingue par une approche éthique et virtuose de la cuisine, qu'il souhaite inscrire dans la tradition et le raffinement de cet hôtel d'exception du Val de Loire.

Cette nomination marque la fin d'une période de turbulences et inaugure un tournant pour les cuisines des Hauts de Loire, placée sous le signe de l'innovation et de l'excellence culinaire.

Un parcours riche et inspirant

Originaire du Nord de la France, Arthur Peta a découvert très tôt sa passion pour la cuisine. Formé au Lycée Hôtelier de la Providence à Orchies, il a été influencé par son père, également chef, qui lui a transmis l'amour du métier et des valeurs culi- naires fortes. Arthur Peta a depuis enrichi son parcours en collaborant avec des établissements prestigieux, notamment l'Hermitage Gantois à Lille, chez le traiteur renommé Butard Enescot, et dans des maisons de référence telles que Nomos et Neso sous la direction du chef Guillaume Sanchez, La Réserve Paris dans la brigade de Jérôme Banctel, et plus récemment au Domaine des Étangs en Charente.

Une cuisine éthique et responsable

Pour Arthur Peta, la cuisine est bien plus qu'un art : c'est un engagement. Il défend une approche responsable et respectueuse de l'environnement, privilégiant les circuits courts et les produits de saison.

Une équipe talentueuse et engagée

L'arrivée d'Arthur Peta marque également celle d'une équipe soudée, où chaque membre joue un rôle clé dans la création de cette expérience gastronomique unique.

© Photographies : The Travel Buds

Christophe Hay et Fleur de Loire récompensés d'un prix spécial au prestigieux guide La Liste pour leur exemplarité écologique

Ce lundi 25 novembre 2024, le chef Blésois Christophe Hay était à Paris dans le cadre de la présentation du guide international La Liste 2025.

© Mediatome

Son établissement Fleur de Loire (hôtel, Spa, restaurants), ouvert au cours de l'été 2022 sur les rives du fleuve royal, se positionne désormais au 8ème rang mondial, et s'est également vu remettre à cette occasion une distinction spéciale pour son exemplarité écologique : le Prix de la responsabilité éthique et environnementale.

Le guide mondial La Liste dévoile chaque année son palmarès des plus belles adresses (hôtels, restaurants et pâtisseries) à travers plus de 200 pays. Parmi ces 40 000 pépites, l'établissement imaginé et dirigé par le chef Christophe Hay s'était déjà vu remettre le Prix de l'ouverture de l'année en 2023. Lors du nouveau classement (2025), dévoilé ce lundi 25 novembre à Paris, une nouvelle récompense a été attribuée au chef doublement étoilé au guide Michelin, désormais installé au 8ème rang mondial : le Prix de la responsabilité éthique et environnementale.

Il faut dire que sur place, chaque détail est étudié dans l'optique d'être le plus en phase possible avec l'environnement : Un système de climatisation à circuit à eau fermé est mis en place afin d'éviter les déperditions électriques, couplé à l'utilisation de pompes à chaleur très énergivores, les jardins de Fleur de Loire sont arrosés à l'eau de pluie, et l'énergie du bâtiment est intégralement issue de l'éolien. En chambres, le gel douche, le shampoing et l'après-shampoing sont fabriqués par la savonnerie des Muids, située à 20 km de l'établissement..

Une nouvelle récompense venant attester de l'exemplarité du projet

En cuisine, les machines (four, lave-vaisselle) sont à la pointe de l'innovation et alimentées grâce à des énergies renouvelables issues de l'éolien, peu gourmandes en consommation d'eau et d'électricité. Les déchets sont triés et transformés grâce au compost et à la collecte sélective.

Toutes ces orientations, couplées fait de n'avoir que des producteurs locaux, d'être autonome sur ses fruits et légumes grâce à son potager, ou de faire disparaitre les poissons d'eau salée au profit des poissons de Loire pêchés autour de ses restaurants, ont permis à Christophe Hay et à Fleur de Loire de décrocher la labellisation écologique Clef Verte, puis une étoile verte - la dernière distinction crée par le guide Michelin pour les établissements exemplaires au niveau environnemental.

© Sylvain Bris

Suzanne Vannier, seconde de cuisine de Christophe Hay, a aussi remporté, il y a quelques semaines, le concours de la Cuisine Durable

Preuve que cette exemplarité et ces valeurs se cultivent en équipe. Le mois dernier, la seconde du chef Christophe Hay, Suzanne Vannier, a été couronnée au concours de la Cuisine Durable à Lyon.

Opposées à 8 autres finalistes, Suzanne Vannier a notamment été remarquée par Marie-Odile Fondeur, créatrice du Sirha et par le chef triplement étoilé au guide Michelin, Mauro Colagreco, président du jury.

Suzanne Vannier, Christophe Hay et Loïc Rolland
© Agence Catherine Barrier

Calendrier des événements

	Date	Lieu
Repas Gastronomique pour les résidents de l'institut Calvé de Berck	Le 9 juin 2025	Berck

- Repas réalisé par les membres de l'ANC de la Côte d'Opale
- Service aux résidents en reconstruction encadré par Michel et Gilles
- Partenariat avec la direction de l'institut et Pascal Rivat
- Aide précieuse et présence de Jérémy Biasiol
- Manifestation initiée par Jean-Marc Mompach

Festival BD des Tourelles	Du 13 au 16 juin 2025	Condette

- Démonstrations de cuisine dans le parc sur le week-end
- Repas Annuel de la délégation le vendredi 13 au soir au château
- Potentielles intronisations le vendredi

Course des Caps au Quai des Paquebots	Du 24 au 30 juin 2025	Boulogne-sur-Mer

- Village animations du 24 au 29 juin
- Départ des bateaux le 29 juin
- Projet sur comment améliorer le "lyophilisé" pour les skippers
- Espace Bar du 24 juin au 6 juillet
- Club 60° Nord
- 6 juillet : Arrivée des Imoca / Arrivée d'étape du Tour de France

Championnat de France de Chocolatine	Du 26 au 30 juin 2025	Le Portel

- Concours Pro et Amateur
- Gérard LIVINI et Yann Bonneau aux manettes
- Commune du Portel qui finance principalement avec l'Asso organisatrice
- Salon de l'apprentissage le vendredi
- Marché de producteurs pour animer les samedi et dimanche
- Repas du samedi soir à couvrir pour 150 personnes

Fête de la Flottille	Le 5 juillet 2025	Le Portel

- Stand avec démonstrations et dégustations

Fête Champêtre	Du 13 au 14 juillet 2025	Ambleteuse

- Buvette tenue par Stéphane PINTO
- Stand démonstration

Concours Carbonade, Tarte au sucre et Potjevlesh	Le 13 juillet 2025	Godewaersvelde

- Concours amateur et professionnel
- En même temps que la fête à Raoul
- Village des producteurs
- Avec la Confrérie de Saint-Antoine (Daniel Corroyer)
- Besoin de jurys dégustations

Tournoi de Golf « Albatros » au Golf des Dunes	Le 21 juillet 2025	Hardelot

- Cuisine mobile à mi-parcours
- Pour la fondation « Albatros » au profit d'un ESAT à la frontière Franco-Belge

Fête de la Mer	Du 9 au 11 août 2025	Digue d'Ambleteuse

- Démonstrations de cuisine
- Homards grillés
- Moules Frites des "Stéphanes"(Corailler et Pinto)

Nous recommandons aux membres *de l'Académie Nationale de Cuisine* *de* **privilégier les annonceurs qui nous soutiennent :**

BORD BIA	*2e de couverture*	LAFONT	*3e de couverture*	VANDEMOORTELE	*Page 17*
CRÉAPI	*Page 26*	LOUIS ANTHÈS	*Page 24*		
KOMA	*Page 27*	ROBOT COUPE	*4e de couverture*		

Merci *à eux !*

PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE :
Éric VANDEVELDE
5, rue des Merles
68210 MONTREUX VIEUX
president@a-n-c.fr

TRÉSORIER ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE :
335, Chemin Du Pillet
01600 MASSIEUX
tresorier@academienationaledecuisine.com

SECRÉTARIAT ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE :
5, rue de Normandie
35131 CHARTRES DE BRETAGNE
secretariat-general@academienationaledecuisine.com

PARTENAIRE OFFICIEL VESTE DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

LAFONT

BON DE COMMANDE RÉSERVÉ AUX MEMBRES DE L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

COMMANDE PASSÉE LE : _____

ADRESSE DE LIVRAISON : _____

NOM ET PRENOM DE L'ADHÉRENT : _____

N° DE COMPTE : C42624

Forme	38 40	42 44	46 48	50 52	54 56	58 60	Quantité	Prix	Total
	1	2	3	4	5	6			
	S	M	L	XL	XXL	XXXL			
VESTE BASILE ML AVEC MONOGRAMME NOM + PRENOM + SIGLE								**60 € tarif spécial ANC**	

Forme	38 40	42 44	46 48	50 52	54 56	58 60	Quantité	Prix	Total
	1	2	3	4	5	6			
	S	M	L	XL	XXL	XXXL			
VESTE FEMME PEPPER ML AVEC MONOGRAMME NOM + PRENOM + SIGLE								**60 € tarif spécial ANC**	

BON DE COMMANDE À RETOURNER À :
Académie Nationale de Cuisine
à l'attention du Président Éric Vandevelde
5 rue des Merles
68210 Montreux-Vieux

MONTANT TTC	

NE PAS ENVOYER DE CHÈQUE, PAIEMENT UNIQUEMENT VIA ASSOCONNECT (VOIR PAGE 16)

www.a-lafont.com

robot coupe®

La Solution de Préparation Culinaire
pour votre cuisine

- Qualité
- Productivité
- Robustesse

Robot Cook | Batteur | Combiné Cutter & Coupe-Légumes

robot-coupe.com